



Creamy Miso Udon

อูด้งมิโซะครีมซอส

วัตถุดิบ

มิโซะครีม

เนยจืด	25	กรัม
กระเทียม (สับหยาบ)	5	กรัม
หอมหัวใหญ่ (หั่นเต๋า)	50	กรัม
เห็ดชิเมจิ	50	กรัม
มิโซะ	50	กรัม
ไชย	6	กรัม
สาเก	15	กรัม
น้ำซอสดาชิ	500	กรัม
ริชส์ เวอร์ซาตี	250	กรัม
เกลือ	5	กรัม
พริกไทย	2	กรัม
พามาซานชีส	15	กรัม

เครื่องเคียง

เส้นอูด้ง	200	กรัม
เห็ดออริจินิ (ทอด)	20	กรัม
เต้าหู้โมเมน (ทอด)	10	กรัม
ไข่ไก่ (ต้ม)	1	กรัม
ต้นหอม (ซอย)	5	กรัม
สาหร่ายโรยข้าว	1	กรัม
ปลาโออบแห้งสไลซ์	1	กรัม

วิธีการทำมิโซะครีม

1. ใส่เนยจืดลงในหม้อ ตั้งไฟความร้อนปานกลางจนเนยละลาย จากนั้นใส่กระเทียมและหอมหัวใหญ่ลงผัดจนส่งกลิ่นหอม
2. เมื่อผัดกระเทียมและหอมหัวใหญ่จนหอมดีแล้ว ใส่เห็ดชิเมจิและมิโซะลงไปผัดต่อจนมีกลิ่นหอมยิ่งขึ้น
3. ใส่ไชย สาเก และน้ำซอสดาชิลงไป คนให้เข้ากัน แล้วต้มจนเดือด
4. ใส่ **ริชส์ เวอร์ซาตี** แล้วคนผสมให้เข้ากัน ปรงรสด้วยเกลือ, พริกไทย และพามาซานชีส

วิธีประกอบ

1. ใส่มิโซะครีม 150 กรัมลงในกระทะ ต้มจนเดือด
2. ใส่เส้นอูด้ง 200 กรัมลงไปต้มในมิโซะครีม
3. เทใส่ซามที่เตรียมไว้ ท็อปด้วยเห็ดออริจินิ (ทอด), เต้าหู้โมเมน (ทอด) และไข่ต้ม โรยด้วยต้นหอม สาหร่ายโรยข้าวและปลาโออบแห้งสไลซ์ พร้อมเสิร์ฟ